

**УКРАЇНА****(19) UA (11) 117440 (13) U****(51) МПК****A21D 2/36 (2006.01)****A21D 13/02 (2006.01)****МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ****(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: u 2017 00498	(72) Винахідник(и): Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA), Пиленко Олеся Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.01.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017	(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА З ЕКСТРАКТОМ З СУХИХ ВИЧАВОК З ХЕНОМЕЛЕСУ**(57) Реферат:**

Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж екстракт з сухих вичавок хеномелесу та воду.

UA 117440 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема стосується технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування здоби звичайної, яка включає наступні компоненти, у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,20
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
вода	решта

5 (див. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания / М.: Экономика, 1985. - С. 295). Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

борошно пшеничне першого ґатунку

дріжджі пресовані

10 цукор-пісок

масло вершкове

меланж

сіль кухонна харчова

вода

15 Недоліком цієї композиції є:

тривалий процес бродіння;

швидке черствіння та пліснявіння;

недостатньо висока якість готового продукту.

20 В основу корисної моделі поставлена задача підвищити формостійкість, пористість готового виробу, скоротити тривалість бродіння, поліпшити харчову та біологічну цінність.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, масло вершкове, цукор-пісок, меланж, та воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить екстракт з сухих вичавок хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,00-60,30
дріжджі пресовані	0,90-0,92
цукор-пісок	6,03-6,05
масло вершкове	4,20-4,22
меланж	2,17-2,19
сіль кухонна харчова	0,90-0,92
екстракт з вичавок	
хеномелесу	2,60-7,60
вода	Решта.

Новим у корисній моделі є наявність у складі виробу екстракту з сухих вичавок хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

30 Внесення до рецептури екстракту з сухих вичавок хеномелесу дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста, подовжити термін зберігання готових виробів, скоротити тривалість тістоутворення, поліпшити харчову та біологічну цінність.

Екстракт хеномелесу містить 5,60 % сухих речовин, а також масову частку титрованих кислот (3,70 %), пектинових речовин (0,62 %), вміст L-аскорбінової кислоти (17,60 мг/100 г) і фенольних речовин (550 мг/100 г), має приємний аромат, що підвищує біологічну цінність

35 виробів.

Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Підготовка екстракту з сухих вичавок хеномелесу. Вичавки, отримані після вилучення соку, висушують, заливають водою при гідромодулі 1:10 та екстрагують протягом двох годин при температурі 50 °С.

40 Для приготування тіста просіяне борошно пшеничне першого ґатунку, воду, дріжджі хлібопекарські пресовані, розчинені у воді сіль кухонну та цукор-пісок, масло вершкове, екстракт з сухих вичавок хеномелесу дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7

хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Тісто піддають бродінню протягом двох годин при температурі 32-33 °С.

Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і заготовки направляють на розстойку протягом 20-30 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності.

5 Тістові заготовки подають на випікання, попередньо змазуючи поверхню меланжем. Тривалість випікання коливається від 12 до 15 хв. залежно від маси виробу.

Готові борошняні вироби з дріжджового тіста довше зберігають свіжість, не піддаються мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, тривалість бродіння скорочується до двох годин, а органолептичні показники залишаються звичними споживачу.

10 Приклади одержання борошняних виробів з дріжджового тіста

Приклад 1. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,00
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
екстракт з вичавок хеномелесу	2,60
вода	23,20.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

15 Приклад 2. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,15
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
екстракт з вичавок хеномелесу	5,10
вода	20,50.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

20 Приклад 3. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,30
дріжджі пресовані	0,92
цукор-пісок	6,05
масло вершкове	4,22
меланж	2,19
сіль кухонна харчова	0,92
екстракт з вичавок хеномелесу	7,60
вода	17,80.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

25 Приклад 4. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	60,10
дріжджі пресовані	0,92
цукор-пісок	6,05
масло вершкове	4,22
меланж	2,19

сіль кухонна харчова 0,92
екстракт з вичавок хеномелесу 12,80
вода 12,80.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали зниженою пористістю та кислим смаком.

- Використання композиції для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста за прикладами 1, 2, 3 дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню та розвитку картопляної хвороби при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення екстракту з вичавок хеномелесу за межі норми, так як в 4 прикладі, було помічено кислий смак виробів та зниження пористості.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	Дослідні зразки			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин				Нерівномірна поверхня з підривами
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий	Білий з легким жовтуватим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю				Однорідна, зі зниженою пористістю
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу			Чітко виражений кислий смак хеномелесу

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Дослідні зразки			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, см ³ /г	2,80	2,90	2,90	3,30	3,20
Формостійкість, Н/Д	0,60	0,60	0,65	0,70	0,70
Кислотність, град	2,20	2,50	2,90	3,10	3,60
Вологість, %	39,00	39,10	39,20	39,20	42,30
Пористість, %	68,00	68,00	68,00	74,00	69,00

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	№ прикладу			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Пліснявиння	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить екстракт з сухих вичавок хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку 60,00-60,30
дріжджі пресовані 0,90-0,92
цукор-пісок 6,03-6,05
масло вершкове 4,20-4,22
меланж 2,17-2,19

сіль кухонна харчова	0,90-0,92
екстракт з вичавок	2,60-7,60
хеномелесу	
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601